Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Grand Ardèche
2016

- **Région** Côteaux de l'Ardèche
- **Village** Ardèche
- **Appellation** Indication Géographique Protégée Ardèche
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 20 ans
- **Sous-sol** Argile et craie.
- **Rendement moyen** 45 hl/ha
- **Vendange** Mécanique

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en fûts de chêne, 20% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Tout en gardant son image traditionnelle, la Maison Louis Latour s'affiche comme une des maisons de Bourgogne les plus innovatrices. En 1979, la décision est prise de se lancer dans l'élaboration de Chardonnay en Ardèche, région où les sols argilo-calcaire profitent d'un ensoleillement idéal. Le Grand Ardèche est issu des meilleures parcelles rigoureusement sélectionnées chaque année au moment des vendanges. Les raisins sont pressés et les moûts placés directement dans les fûts de chêne fabriqués par la Tonnellerie Latour où ils seront élevés pendant environ 10 mois comme les grands vins blancs de Bourgogne.

Dégustation

- **Note de dégustation** La robe de ce Grand Ardèche 2016 se caractérise par une couleur or pâle brillante. Ce vin exhale des notes gourmandes de brioche, d'amande ou encore d'abricot frais et de vanille. La bouche, ample et ronde, rappelle les arômes de pâte d'amandes et de vanille. On note une belle fraîcheur en finale.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Apéritif - charcuterie fine - crustacés - poisson
- **Température de service** 10-12°